BRAUN

MX 2000

PowerBlend

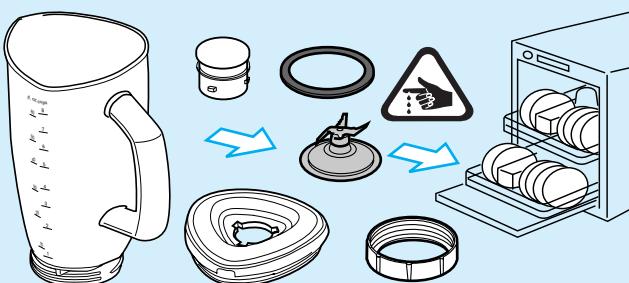
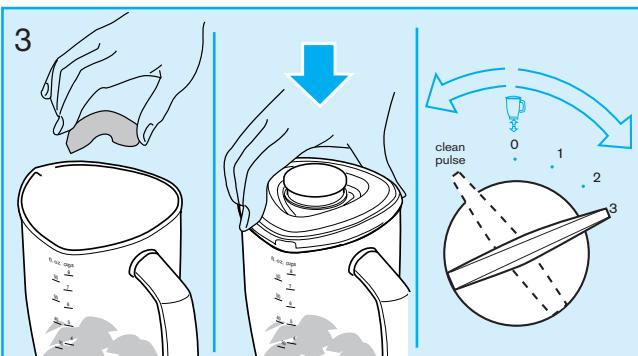
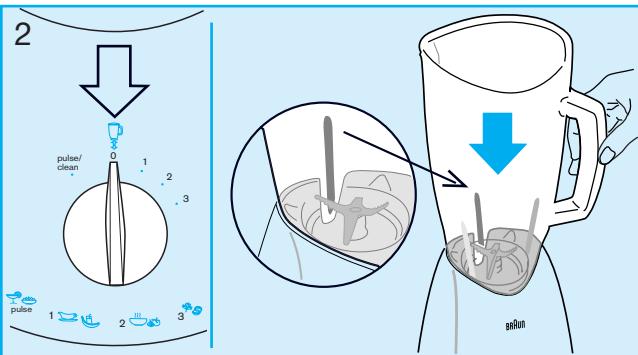
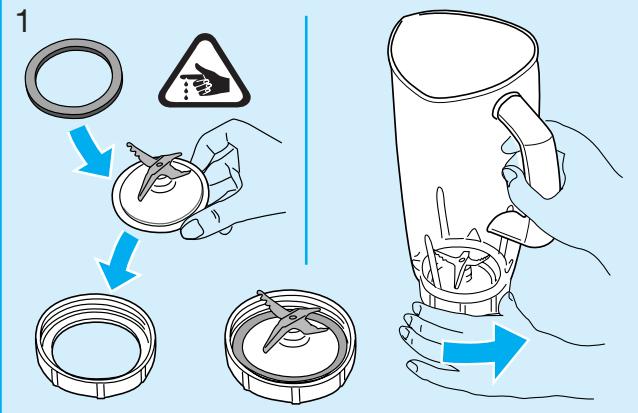
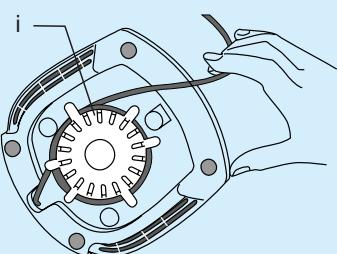
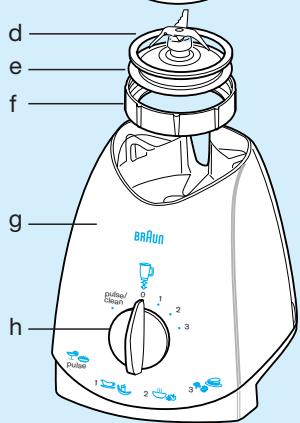
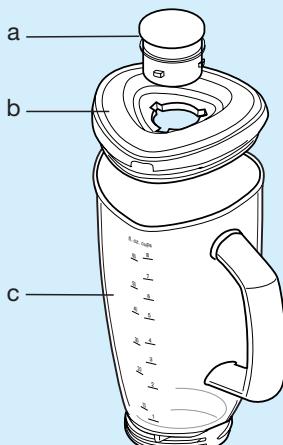
Type 4184

a
b
c
d
e
f
g
h
i
BRAUN
pulse/
clean
pulse

1

2
pulse/
clean
0
1
2
3
pulse
BRAUN

3
clean
pulse
0
1
2
3

BRAUN

한국어

본 제품은 브라운의 엄격한 품질 기준하에 생산된 제품입니다.
브라운 제품의 구입에 감사드리며 본 제품을 사용하기 전에
반드시 사용설명서를 읽어 주십시오.

주의사항

- 본 제품은 가정용입니다.
- 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 본 제품의 밑바닥에 쓰여있는 전압에 맞는 전원에 연결하여 사용하십시오. 직류에만 연결하여 사용하십시오.
- 항상 제품의 스위치가 꺼져 있는지를 확인한 후 전원에 연결하십시오.
- 칼날 이 매우 날카롭습니다. 주의 깊게 다루어 주십시오.
- 믹서용기가 본체에 완전히 부착되지 않으면 작동되지 않습니다.
- 스위치를 켜기 전에 믹서용기가 본체에 확실히 부착되었는지, 그리고 믹서용기의 뚜껑이 완전히 닫혀있는지를 확인하십시오.
- 믹서용기가 비어있을 때에는 스위치를 켜지 마십시오.
- 뜨거운 재료는 한 김 식힌 후 믹서용기에 넣어 주십시오.
- 브라운 가전제품은 안전 기준을 준수합니다.
- 정기적으로 전기코드의 손상 여부를 점검하시고, 손상되었거나 작동이 안될 경우 위험하니 더 이상 사용하지 마십시오. 손상된 코드는 가까운 브라운서비스센터(대우전자서비스 1588-1588)로 문의해 주십시오.
- 제조일시를 확인하기 위해서는 제품 하단의 로트번호를 참고하시기 바랍니다.
  첫자리는 제조년도의 마지막 숫자를 나타내며, 다음 두 자리 숫자는 제품이 생산된 주를 표시합니다.
  예 : 429 – 이 제품은 2004년 29주차에 생산된 제품입니다.

제품명세

전압/전류	제품 밑바닥에 표시
믹서용기 용량	2리터

제품설명

a. 계량겸용 뚜껑 f. 리테이너(칼날을 고정시키는 플라스틱 링)
b. 믹서용기 뚜껑 g. 본체(모터가 있는 본체)
c. 믹서용기 h. 스위치
d. 고무패킹 i. 코드저장
e. 칼날

사용하기 전에

- 처음 사용할 때에는 모든 부품(본체 제외)을 깨끗이 세척해 주십시오.

1. 제품 조립

- 리테이너(칼날을 고정시키는 플라스틱 링)에 칼날을 위치시키십시오.
- 그 위에 고무패킹을 위치시키십시오.
- 그 위에 믹서용기를 단단히 조립하십시오.

2. 믹서용기 부착

- 스위치가 꺼져있는지 확인하십시오.
- 믹서용기를 본체 위에 완전히 부착시키십시오.

3. 사용법

- 재료를 믹서용기에 넣으십시오.
- 믹서용기 뚜껑을 완전히 닫으십시오.
- 계량겸용 뚜껑을 닫은 후 시계방향으로 돌려 잠그십시오.
- 스위치를 켜십시오.

속도	
1–2	액체 재료를 약하게 갈 때
2–3	걸쭉한 농도(액체와 고체를 섞을 때)
순간작동	순간적인 힘이 필요할 때 (순간작동 모드는 스위치가 고정되지 않습니다)

- 사용 후에는 항상 스위치를 끄고 플러그를 빼 놓으십시오.
- 믹서용기는 위로 똑바로 들어 올리면 본체에서 분리됩니다.

사용예		속도	최대용량	작동시간
섞기	모든 액체, 음료	1–2	2리터	40–60초
	따뜻한 스프		1.5리터	
퓨레(진한스프)	야채, 과일 소스, 유아식	3	1.7킬로그램	1.5–2분
혼합	팬케이크 반죽	3	1.7킬로그램	1분
	요구르트 음료와 디저트	2–3	650그램	1.5–2분
유(乳)제품	마요네즈	3	달걀2개 300–400그램 오일	1–2분
분쇄	얼음 (스위치가 꺼져 있는 상태에서 믹서용기에 얼음조각을 넣고, 뚜껑을 닫고 스위치를 켠다)	순간작동/3	180그램(7개정도)	

사용상의 도움말

- 퓨레를 만들 때에는 재료를 한꺼번에 다 넣기 보다는 몇 번에 나누어 넣는 것이 훨씬 효과적입니다.
- 고체 재료를 혼합할 때에는 재료를 2–3평방센티미터 정도 (메추리알 크기)로 잘라 넣어 주십시오.
- 고체 재료를 혼합할 때에는 항상 약간의 액체를 함께 넣어 주십시오. 그리고 나서, 믹서용기 뚜껑에 있는 구멍을 통해 액체를 조금씩 더 넣어 주십시오.
- 항상 손을 믹서용기 뚜껑 위에 올려 놓은 상태에서 작동하여 주십시오.
- 뜨거운 액체는 주의하여 다루어 주십시오.
- 마요네즈를 만들 때에는 계량겸용 뚜껑을 열 필요 없이 믹서용기 뚜껑의 구멍을 통해 오일을 첨가할 수 있습니다.
- 딱딱한 고체나 끈적이는 재료를 갈 때에는 순간작동 모드를 이용하는 것이 좋습니다.

세척

본체

본체는 물에 담그지 말고 젖은 수건으로 닦아 주십시오.

조립된 상태의 믹서용기 세척

믹서용기를 비운 후 물을 채우십시오.
본체에 부착 후 스위치를 순간작동 모드로 여러번 돌리십시오.
믹서용기를 비운 후 헹구어 내십시오.

분해된 믹서용기의 세척

믹서용기를 비운 후 리테이너(칼날을 고정시키는 플라스틱 링)를 돌려 분리하십시오. 칼날은 주의 깊게 다루어 주십시오.
본체를 제외한 모든 부품은 세제로 세척할 수 있습니다.

상기사항은 사전 예고없이 수정될 수 있습니다.
본 제품은 유럽환경기준에 의거하여 제작된 제품입니다.

품질보증

본 제품은 구입일로부터 1년간 품질을 보증합니다.
1년간의 품질보증기간 동안 제품자체나 생산과정에서 비롯된 불량품은 상태에 따라무료보수 또는 교환해 드립니다.

- 보증기간 내에라도 소비자의 귀책사유에 의한 파손 (전압을 잘못 사용한 경우, 부적정한 전원에 연결한 경우, 사용중 파손 등), 정상적인 마모, 사용에 지장이 없는 경미한 결함 등은 무상수리 또는 교환이 적용되지 않습니다.
- 브라운 서비스센터가 아닌 다른 곳에서 수리를 하였거나 브라운 정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우에는 품질보증대상에서 제외됩니다. 그리고 본 제품의 구입일자가 판매점에 의해 혹은 구입시의 영수증에 의해 확인되어야만 정상적인 품질보증품으로 인정됩니다. (구입시 사용설명서의 품질보증서난의 기재부분을 기재 받으셔서 애프터서비스시 불이익이 없도록 하십시오.)
- 애프터서비스를 받으셨더라도 원래의 품질보증 기간이 연장되는 것은 아닙니다.

애프터 서비스

가까운 대우전자 서비스 센터에서도 A/S를 받으실 수 있습니다.
A/S 문의는 대우전자서비스 (1588–1588)로 문의해 주십시오.

브라운제품:
전국 유명 백화점 및 전자상가에서 구입할 수 있습니다.
http://www.braun.com

품질보증서

본 제품은 철저한 품질관리와 검사를 거쳐서 제조 · 수입된 제품입니다.
아래 기재된 내용으로 품질을 보증합니다.

제 품 명			모 델 명		
구 입 일			보증기간		1 년
고			판		
			매		
객			점		

질레트 코리아 (유)
서울강남구 삼성동 144-27
전화 : 080-920-6000(수신자부담)

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy the new Braun appliance.

Important

- Read all use instructions thoroughly before using this product.
- This appliance is designed for normal household use only.
- Keep this appliance out of the reach of children.
- Your voltage must correspond to the voltage printed on the type plate located on the bottom of the power base. Connect to AC (~) only. When connecting to an outlet, the motor must always be turned off (switch (h) at «0»).
- Blades are very sharp, handle carefully.
- This appliance will not work without the jug in place on the power base.
- Before switching on, make sure the jug is properly assembled and in place on the power base with the lid on.
- Do not use without any load in the jug (e.g. solid or liquid ingredients).
- Allow hot liquids to cool down to a lukewarm temperature before pouring into the jug.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs on electric appliances must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause accidents or injury to the user.

Specifications

Voltage/frequency: see type plate
Jug capacity: 2 litres

Description

a Measuring cap
b Easy-grip lid
c Jug
d Rubber gasket
e Blade
f Retainer ring
g Power base
h Switch
i Cord storage

Prior to use

- Clean all parts before using the jug blender for the first time (see paragraph «Cleaning»).
- Uncoil amount of cord needed from cord storage at the bottom of the power base and connect to an outlet.

1 Jug assembly

- Carefully place the blade into the retainer ring.
- Position the rubber gasket onto the rim of the blade.
- Screw the jug securely into the retainer ring.

2 Attaching the jug

- Make sure that the switch is in the «0» position.
- Place the jug on the power base and push it down until it is securely locked into place.

3 How to use

- Put the food to be processed into the jug.
- Place the lid firmly on the jug. Insert the measuring cap into the lid opening and turn it clockwise to lock.
- Turn the power base on:

Speed	Applications
1-2	light applications with liquid ingredients
2-3	for thicker consistency – mixing both liquids and solid ingredients
pulse	instant power bursts (The switch does not catch at this setting. Hold the switch in pulse position or turn it to pulse position repeatedly.)

- After use, always turn the switch to the «0» position and unplug the power base.
- To remove the jug, lift it straight up; there is no need to twist it.

Applications		Speed	Maximum quantity	Time
Blending	all liquids, drinks, warm soups	1-2	2.0 litres 1.5 litres	40-60 seconds
Puréeing	vegetables, fruit, sauces, baby food	3	1.7 kg	1.5-2 minutes
Mixing	pancake batter	3	1.7 kg	1 minute
	yogurt based drinks and desserts	2-3	650 g	1.5-2 minutes
Emulsifying	mayonnaise	3	2 eggs 300-400 g oil	1-2 minutes
Crushing	ice *(With motor switched-off, place the ice cubes in the jar, replace lid and switch on the motor.)*	pulse / 3	180 g (7 cubes)	

Practical hints

- For best puréeing results when puréeing with solid ingredients, feed small portions into the jug gradually rather than adding a large quantity at one time.
- When mixing solid ingredients, cut up into small pieces (2-3 cm).
- Always start by mixing solid ingredients with a small amount of liquid. Then gradually add more liquid through the opening in the lid.
- Always operate the unit with your hand positioned on the top.
- When preparing mayonnaise, oil may be added through the drip holes in the lid without removing the measuring cap.
- We recommend that you use the pulse mode when mixing solid or highly viscous ingredients to avoid the blade becoming stagnant.

Cleaning

Power base
Do not immerse the power base in water.
Wipe clean with a damp cloth only.

Easy cleaning/rinsing of assembled jug
After emptying the jug, fill it with water. Place it on the power base and turn the switch to the «pulse/clean» setting several times.
Empty the jug and rinse clean.

Thoroughly cleaning the disassembled jug
Make sure the jug is empty before you unscrew the fastener ring. Exercise caution when handling the blade. All detachable parts are dishwasher-safe.

Subject to change without notice.

4-184-363/00/IV-05